

Le Pré de la Vallée
La Folie Guibora
Le Moulin de Ste-Gemme
La Semoigne
La Colleterie
Les Rosiers
Les Forges
Les Petits Grès
Grigny
Les Roises
Fontaine Armon
Le Pré de la Vallée
La Folie Guibora
Le Moulin de Ste-Gemme
La Semoigne
La Colleterie
Les Rosiers
Les Forges
Les Petits Grès
Grigny
Les Roises
Fontaine Armon
Le Pré de la Vallée
La Folie Guibora
Le Moulin de Ste-Gemme
La Semoigne
La Colleterie
Les Rosiers
Les Forges
Les Petits Grès
Grigny
Les Roises
Fontaine Armon

DC
DOM CAUDRON
CHAMPAGNE



FASCINANTE

Le Meunier conjugué en rosé

“ Ce rosé a la particularité d’assembler 80 % de Meunier vinifié en vin blanc, 10 % de Meunier vinifié en vin rouge et 10 % de Chardonnay élevé en fût de chêne. D’une vinification traditionnelle et d’un vieillissement, naissent des arômes sensuels de fruits rouges. C’est un rosé de gastronomie par sa finesse et sa complexité. ”

Terroir

Sols argilo-calcaires
et argilo-sableux
Vallée de la Marne

Assemblage

80% Meunier
10 % Chardonnay élevé en fut
(6 mois)
10% Meunier en vin rouge

Dosage

Brut 9 g/l

Vinification

Fermentation
malolactique complète
Cuve inox
thermorégulée

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17
champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

NOTES DE DÉGUSTATION

Idéal pour des instants romantiques, de détente et de gourmandise.



Œil

Le Champagne arbore une robe de couleur rose orangé soutenu avec des reflets rose saumoné. D'un aspect satiné qui accentue sa profondeur, elle est parcourue par de fines bulles qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle est riche et séductrice.

Nez

Le premier nez se révèle frais et fruité, avec des odeurs gourmandes de fraise. L'aération fournit des odeurs de miel et de framboise, sur fond de minéralité calcaire très élégante. Le nez évolue vers des notes d'ananas, de fruits rouges cuits et de pain grillé. La sensation olfactive est riche et nuancée, très agréable.



Bouche

L'approche en bouche est souple et fraîche, avec une effervescence crémeuse. Le vin se déploie avec sensualité et équilibre entre un moelleux fruité très velouté, une fine acidité et un retour aromatique caressant, où les notes florales côtoient la pâte de fruits rouges et noirs, la pâte d'amande et l'orange sanguine. La finale s'exprime en douceur avec une bonne persistance sapide et aromatique.

Suggestions d'harmonies culinaires

Légumes croquants et crème fouettées au piment d'Espelette

Toasts de rilette au saumon

Saint Félicien

Tiramisu aux fraises et aux biscuits rose de Reims